

## ▪ Natsumi 夏海

*femenino*

[mar de verano]:

Nombre propio femenino japonés que se puede descomponer en dos kanjis, 夏 (Natsu) que significa "verano", y 海 (Umi) que significa "mar".

Natsumi abre sus puertas en marzo de 2016, con la inercia de 4 generaciones familiares dedicadas a atender al comensal, hijos y enamorados de Lloret de Mar.

En verano 夏(Natsu) cuando más gente visita Lloret y Natsumi, es cuando sabemos que nuestro esfuerzo es innegociable de lunes a domingo, para ofrecerte nuestra mejor versión.

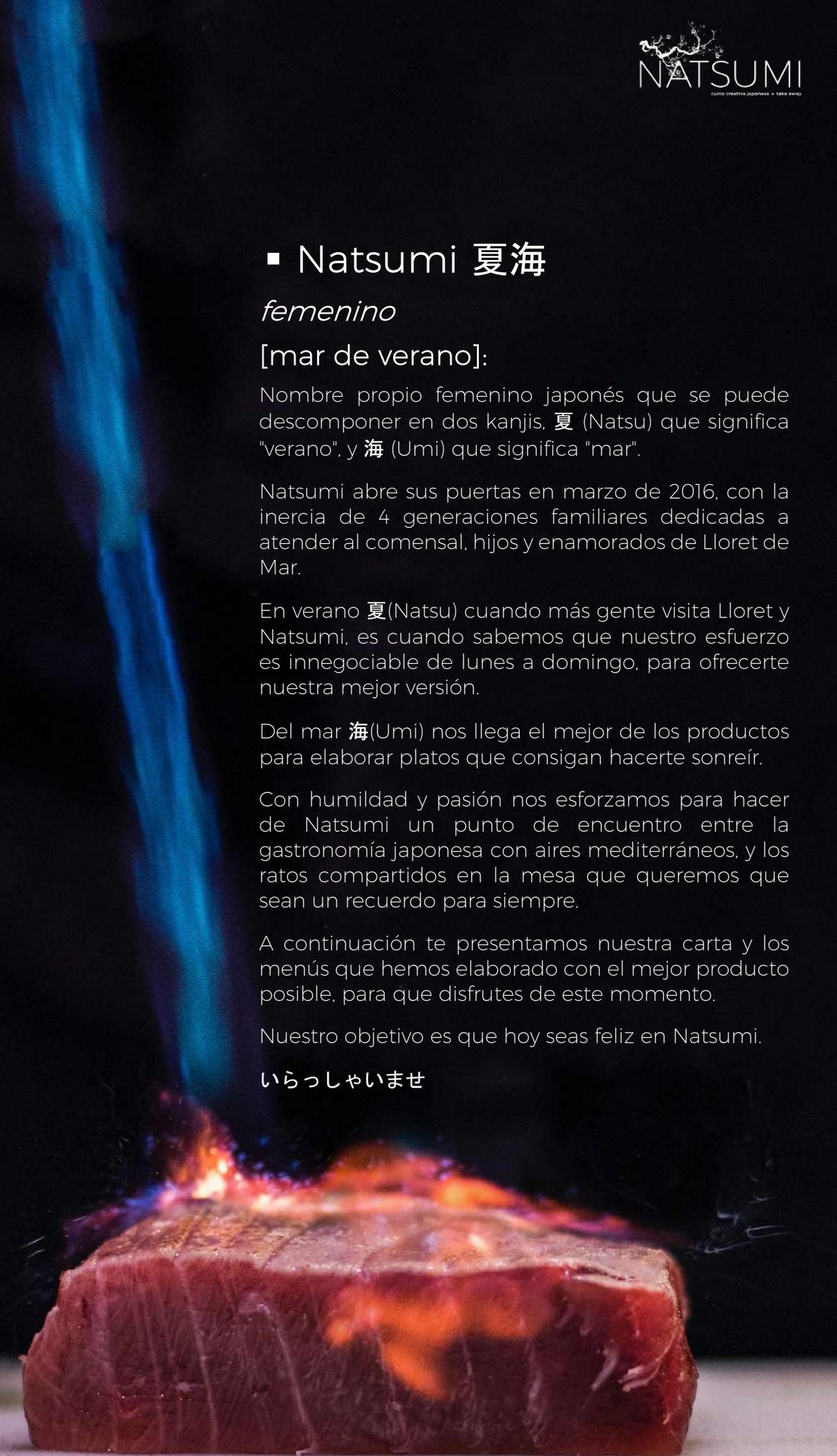
Del mar 海(Umi) nos llega el mejor de los productos para elaborar platos que consigan hacerte sonreír.

Con humildad y pasión nos esforzamos para hacer de Natsumi un punto de encuentro entre la gastronomía japonesa con aires mediterráneos, y los ratos compartidos en la mesa que queremos que sean un recuerdo para siempre.

A continuación te presentamos nuestra carta y los menús que hemos elaborado con el mejor producto posible, para que disfrutes de este momento.

Nuestro objetivo es que hoy seas feliz en Natsumi.

いらっしやいませ



# LOS MENÚS

*\*Aviso para las personas con alergias o intolerancias, consulte a nuestro personal.*

*\*Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece.*



## **MENÚ EXPRESS**

*No disponible viernes noche, sábado noche, ni vísperas de festivo*

### **EDAMAME**

vainas de soja con aceite de sésamo y sal maldon

### **TEMPURA**

de verdura variada

### **YAKISOBA**

fideos finos salteados con carne de ternera y verduras

### **TORI NO TERIYAKI**

pollo salteado con salsa teriyaki

### **GOHAN**

bol de arroz blanco con salsa yakiniku

### **FUTOMAKI TOKYO**

crujiente con salmón, aguacate y queso cremoso

**Precio por persona 24,70€ (IVA incluido)**

\* Menú para compartir cada 2 personas

\* Bebidas y postres no incluidos





## **MENÚ IZAKAYA**

### **EDAMAME**

vainas de soja con aceite de sésamo y sal maldon

### **GYOZA**

de pollo y verduras, con salsa ponzu

### **BAO**

de panko de langostino, con pepino sunomono y spicy mayo

### **TAKOYAKI**

buñuelos japoneses de pulpo con katsuobushi

### **YAKITORI**

brochetas de pollo salteado con salsa yakiniku

### **GOHAN**

bol de arroz blanco con salsa

### **YAKIUDON**

fideos gruesos salteados con carne de ternera y verduras

**Precio por persona 28,70€ (IVA incluido)**

\* Menú para compartir cada 2 personas

\* Bebidas y postres no incluidos





# MENÚ DEGUSTACIÓN

## EDAMAME

vainas de soja con aceite de sésamo y sal maldon

## PANKO DE AGUACATE

Crujiente con tonkatsu y mayonesa kewpie

## GYOZA

de langostinos y verduras con salsa teriyaki

## YAKISOBA

fideos finos salteados con carne de ternera y verduras

## HOTATE TO FOIE

vieira a la plancha con foie y reducción de P.X.

## URAMAKI WAGYU

aguacate y wagyu con foie flambeado

## TARTAR DE PEZ MANTEQUILLA

trufado con shiitake y aguacate

## NIGIRI DE GAMBA ROJA

(2 unidades)

CAFÉ o POSTRE artesano japonés

Precio por persona 41,70€ (IVA incluido)

\* Menú para compartir cada 2 personas

\* Bebidas no incluidas





# MENÚ MEDIODÍA

## ENTRANTE

ENTRANTE del día

## PRIMEROS

SARADA ensalada con aguacate, alga wakame y salsa de sésamo

BAO (3u) de panko de langostino, con pepino sunomono y spicy mayo

YAKISOBA fideos salteados con ternera y verduras

TORI NO TERIYAKI pollo salteado con salsa teriyaki

GYOZAS (6u) de pollo y verduras con salsa ponzu

## SEGUNDOS

WAGYU BURGERS (3u) a la plancha con pan bao y mayonesa japo

TEMPURA MIXTA de verdura y langostinos con salsa tsuyu

FUTOMAKI TOKYO crujiente con salmón, aguacate y queso cremoso

TEMPUMAKI tempurizado de queso cremoso con tartar de salmón

SUSHI variado de 12 piezas

## POSTRE del día o CAFÉ

\* Precio por persona 26,70€ (IVA incluido)

\* BEBIDAS copa de vino, cerveza, agua o refresco



# LA CARTA

***\*Aviso para las personas con alergias o intolerancias, consulte a nuestro personal.***

***\*Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece.***

# ENTRANTES

## EDAMAME

vainas de soja con sal maldon

6,80€

## EDAMAME PICANTE

vainas de soja con salsa kimuchi (picante)

7,40€

## HOTATE TO FOIE <sup>↑</sup> TOP

vieira a la plancha con foie y salsa P. Ximénes

4,85€

## SARADA SALMÓN

de salmón marinado, alga wakame, mezclum, salsa sisho i yuzu

12,10€

## SARADA AGUACATE

de aguacate, mezclum, alga wakame, cebolla crujiente y salsa de sésamo

11,60€

## SARADA WAKAME

ensalada de algas

8,30€

## GYOZA POLLO (4u)

de pollo, verduras y salsa ponzu

8,30€

## GYOZA LANGOSTINO (4u) <sup>↑</sup> TOP

de langostinos, verduras y salsa teriyaki

9,40€

## TAKOYAKI (4u)

buñuelos japoneses de pulpo con katsuobushi

10,40€

## CARPACCIO DE WAGYU

con setas shiitake y panko

21,40€



# DE LOS FUEGOS

**YAKISOBA DE CARNE** ↑ TOP 12,20€

fideos salteados con carne de ternera y verduras

**YAKISOBA DE PESCADO** 12,70€

fideos salteados con gamba, sepia y verduras

**TORI NO TERIYAKI** 12,80€

pollo salteado con salsa teriyaki

**WAKADORI** 12,30€

pollo rebozado, jengibre y mayonesa japonesa

**TEMPURA DE VERDURA** 10,40€

**TEMPURA DE LANGOSTINOS** 13,70€

**TEMPURA MIXTA** 14,70€

de verduras y langostinos

**ESPÁRRAGOS NO TONKATSU** 11,70€

espárragos crujientes con salsa tonkatsu

**YAKIMESHI DE CARNE** 12,20€

arroz frito con carne de ternera y verduras

**YAKIMESHI DE PESCADO** 12,70€

arroz frito con gamba, sepia y verduras

**MINI HAMBURGUESAS** ↑ TOP 9,70€

de Wagyu con pan bao (2 unidades)

**DADOS CRUJIENTES** 16,70€

de salmón con aceite de humo y salsa teriyaki

**GOHAN** 6,20€

bol d'arroz blanco

**GOHAN YAKINIKU** 6,80€

bol d'arroz blanco con salsa yakiniku



# TÁRTAROS

TARTAR DE ATÚN <sup>↑</sup><sub>TOP</sub> 22,70€  
marinado con soja y base de aguacate

TARTAR DE SALMÓN 17,40€  
marinado con cítricos, base de aguacate y tobiko

TARTAR TRUFADO DE PEZ MANTEQUILLA <sup>↑</sup><sub>TOP</sub> 20,70€  
pez mantequilla, shiitake y aguacate

# TATAKIS

TATAKI NATSUMI <sup>↑</sup><sub>TOP</sub> 27,70€  
de atún trufado con foie flambeado

TATAKI DE ATÚN 22,70€  
marcado a la plancha y con sésamo



# URAMAKI *Rollo invertido de arroz (8 piezas)*

## DORI TOP

foie micuit y aguacate, mermelada de higos y cebolla crujiente

17,70€

## SPICY

pepino con tartar de atún y salsa picante

16,70€

## UNAGI

queso, pepino y salmón, cubierto de anguila

17,20€

## OSAKA TOP

langostino y aguacate, cubierto de atún, foie y P.Ximénez

18,70€

## KYOTO

langostino y aguacate, cubierto de salmón y teriyaki

17,20€

## SENDAI

salmón y mango, con ligero crujiente

16,20€

## TOBIKO

langostino, salmón y queso, cubierto de tobiko

16,20€

## WAGYU TOP

aguacate, tataki de wagyu con foie y reducción de P.Ximénez

18,70€

## SHIITAKE

setas shiitake y queso cremoso, cubierto de langostino y aguacate

16,20€

## ALL COLOR

aguacate cubierto de salmón, atún y aguacate

17,20€

## CALIFORNIA

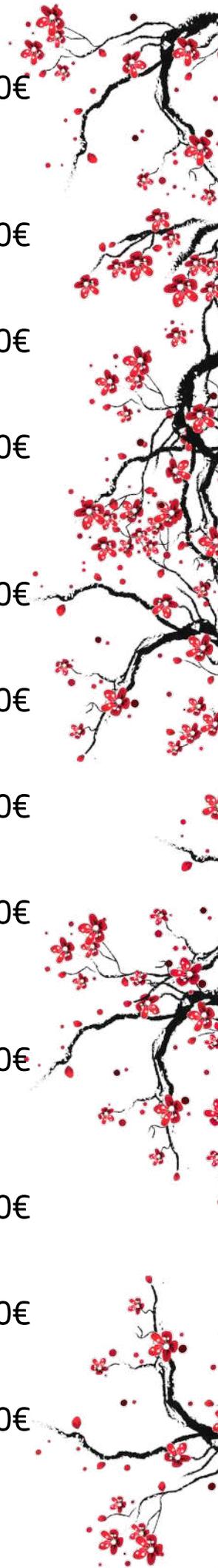
cangrejo, aguacate, cogollo, mayonesa y tobiko

16,20€

## QUEEN TOP

langostino tempurizado, queso, cubierto de tataki de salmón

18,70€



# FUTOMAKI

*Arroz enrollado con alga nori (6 piezas)*

TOKIO <sup>↑</sup>  
TOP

16,70€

salmón, aguacate y queso cremoso, tempurizado

EBI <sup>↑</sup>  
TOP

17,70€

langostino crujiente, aguacate, paté de trufa y virutas de foie

VEGETARIANO

14,20€

aguacate, alga wakame, cebolla crujiente, zanahoria, lechuga y mazorca japonesa

# NIGIRI

*Bola de arroz cubierta con pescado crudo (2 piezas)*

LANGOSTINO

6,40€

SALMÓN

6,40€

ATÚN

7,30€

ANGUILA

7,30€

anguila con salsa kabayaki

WAGYU <sup>↑</sup>  
TOP

8,40€

tataki de wagyu con foie flambeado y reducción de P. Ximénez

SAKE

7,40€

salmón flameado con salsa teriyaki

TUNA <sup>↑</sup>  
TOP

8,40€

atún con foie flameado y reducción de P. Ximénez

VIEIRA <sup>↑</sup>  
TOP

7,70€

vieira cítrica flambeada

GAMBA ROJA <sup>↑</sup>  
TOP

10,20€

la gamba cruda y cabeza marcada a la plancha



## **MAKI** *Arroz enrollado con alga nori (8 piezas)*

AGUACATE 8,40€

SALMÓN 9,60€

ATÚN 10,70€

MANGO 8,40€

ANGUILA 14,20€

anguila, cubierto de aguacate con salsa kabayaki

TEMPUMAKI <sup>↑</sup><sub>TOP</sub> 15,70€

tempurizado de queso cremoso, con tartar de salmón marinado

## **SASHIMI** *Láminas de pescado crudo (3 piezas)*

SALMÓN 7,70€

ATÚN 9,70€

## **VARIADOS DE SUSHI**

TRILOGÍA DE SALMÓN 22,70€  
*(3 nigiri, 3 sashimi, 8 maki)*

TRILOGÍA DE ATÚN 27,70€  
*(3 nigiri, 3 sashimi, 8 maki)*

MORIAWASE 14 piezas 24,70€  
*(2 nigiri, 8 uramaki, 4 maki)*

MORIAWASE 28 piezas 48,70€  
*(4 nigiri, 16 uramaki, 8 maki)*

MORIAWASE 56 piezas 95,70€  
*(8 nigiri, 32 uramaki, 16 maki)*



# LOS POSTRES

Pannacotta de nata	5,95€
Pannacotta de té verde	5,95€
Plátano tempurizado con miel y canela	5,95€
Mousse de yuzu con mango y sésamo garrapiñado	5,95€
Espuma de yogur con frutos rojos	4,95€
Dorayaki de chocolate	4,20€
Coulant de chocolate al té verde con helado de vainilla	5,95€
Trufas de chocolate al sake con helado de vainilla	4,95€
Trufas de té verde con helado de vainilla	4,95€
Mochi (diferentes sabores a elegir)	5,95€
Helados: vainilla, té verde	4,20€

*\*Aviso para las personas con alergias o intolerancias, consulte a nuestro personal.  
\*Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece.*



# LOS VINOS

*\*Aviso para las personas con alergias o intolerancias, consulte a nuestro personal.*

*\*Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece.*

# ELS BLANCS

## Afruitats i amables

**Campustauru (M. Berasategui)** 17,60€

100% Verdejo

D.O. Rueda

*Vi blanc jove sense criança*



**Glàrima blanc** 16,70€

Chardonnay i Gewürstraminer

D.O. Somontano

*Criança amb les seves mares*



## Intens amb fruita, i final sec

**Blanca** 18,40€

Garnatxa blanca

D.O. Montsant

*Vi blanc jove sense criança*



## Amb fruita, sec i floral

**Tocat de l'ala** 22,70€

Garnatxa blanca i Macabeu

D.O. Empordà

*Criança amb les seves mares 4 mesos*



**Laxas** 20,70€

Albariño

D.O. Rias Baixas

*Vi blanc jove*



## Lleuger amb fruita, i final sec

**Onna** 20,30€

Xarel·lo i Gewürstraminer

D.O. Penedès

*Vi blanc jove sense criança i vegà*



## *Floral i molt afruitat*

### **Mireia**

19,70€

Gewürstraminer, muscat i sauvignon blanc

D.O. Penedès

*Vi blanc jove sense criança*



## *Gras, elegant i equilibrat*

### **Sommos varietales**

21,15€

Chardonnay, Gewürstraminer i Pinot noir

D.O. Somontano

*Criança amb les seves mares 4 mesos*



### **Pradorey blanc**

21,70€

Multivarietal de varietats autòctones

V.T. Castilla y León

*Criança en bota 5 mesos*



## *Abocat, amb un punt dolç*

### **Pere punyetes**

17,60€

Xarel·lo i Muscat

D.O. Penedès

*Vi blanc jove sense criança*



## *Llaminers i divertits*

### **El Marido de mi amiga**

18,70€

Malvasia, Sauvignon blanc i Tempranillo blanc

D.O.C. Rioja

*Vi blanc jove semi dolç*



### **Molteni moscatto**

17,40€

Moscatell d'Alexandria

Astí (Italia)

*Vi escumós semi dolç*



# ELs Negres

## *Afruitats, intensitat mitja i amables*

### Muguet

15,70€

Tempranillo i Merlot

D.O. Penedès

*Vi negra jove sense criança*



### L'Efecte volador

20,70€

Samsó i Garnatxa

D.O. Montsant

*Criança dipòsits de ciment 6 mesos*



### Bocca

19,40€

100% Tinto fino (tempranillo)

D.O. Ribera del Duero

*Criança en bota 9 mesos*



### Pájaro rojo roble

20,40€

100% Mencía

D.O. Bierzo

*Criança 4 mesos*



## *Intensos i elegants*

### Vespres

25,70€

Garnatxa, Carinyena i Sirà

D.O. Montsant

*Criança en bota 10 mesos*



### Proelio Reserva V.S.

27,70€

Tempranillo, Garnatxa i Graciano

D.O.C. Rioja

*Criança en bota 18 mesos*



## *Amb cos, llargs i especiats*

### Camino

30,40€

Garnatxa, Sirà i Cabernet

D.O. Empordà

*Criança en bota 12 mesos*



# ELs Rosats

*Fresc, amb fruita i final sec*

10.000 Hores

18,20€

Merlot i Ull de llebre

D.O. Penedès

*Jove sense criança*



## *Amb cos i afruitat*

Muguet

15,70€

Tempranillo

D.O. Penedès

*Jove sense criança*



## *Llaminer i divertit*

Molteni moscatto

17,40€

Moscatell d'Alexandria

Astí (Italia)

*Vi escumós semi dolç*



# ELs Escumosos

*Un Reserva amb tradició*

Ventura Soler brut nature

18,40€

Xarel·lo, Macabeu i Parellada

D.O. Cava

*Mínim 24 mesos de criança en rima*



*Gastronòmic, elegant i equilibrat*

Lavret Rosé brut Reserva

22,40€

Pinot noir

D.O. Cava

*Mínim 15 mesos de criança en rima*



*Llarg, cremós i delicat*

Nicolas Feuillatte

43,80€

Chardonnay, Pinot noir i Pinot meunier

A.O.C. Champagne

*Mínim 36 mesos de criança en rima*

